

Einladung

Caviar & Cuvées

bei Johannes King · Karlheinz Hauser · Thomas Kammeier  
Thomas Bühner · Peter Maria Schnurr · Nils Henkel  
Christoph Rainer & Oliver Heberlein · Martin Fauster

CAVIAR  
& HOUSE  
PRUNIER



Caviar & Cuvées

Eine Idee, 13 Sterne & unzählige Perlen

Farmkaviar aus der Prunier-Manufaktur in der Aquitaine und prickelnder Bellavista aus der Franciacorta – eine gegenseitige geniale Ergänzung. Größte Sorgfalt in vorwiegend manueller Herstellung, Liebe

zum Detail, Wissen um das Produkt, Vorstellungskraft und nicht zuletzt ein Gespür für das Lebensgefühl unserer Zeit: So erreichen Caviar und Cuvées ihre Qualität. Kein Wunder also, dass die „schwarzen Perlen“

und die „feinen Perlen“ perfekt harmonieren. Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten und an acht Abenden einladen, Caviar & Cuvées selbst zu erleben.

Caviar House & Prunier  
Verantwortungsvoller Genuss



[www.caviarhouse.de](http://www.caviarhouse.de)

CAVIAR  
HOUSE  
&  
PRUNIER

Caviar House & Prunier: Ein Name, der wie kein zweiter für ethisch einwandfreien Kaviar-Genuss, für exklusive Delikatessen und Feinkostprodukte steht, die in Deutschland über einen exklusiven Versandkatalog einen Online-Shop, im selektierten Fachhandel sowie in Seafoodbars erhältlich sind. Das französische Unternehmen bietet Privatkunden wie auch Gastronomen mit seinen natürlich gefärbten Kaviar-Varietäten eine der wenigen exzellenten Alternativen zu wild gefangenem Kaviar. Denn der Stör,

einer der ältesten Fische der Welt, ist in der Wildnis quasi ausgestorben. Caviar House & Prunier entstand aus der Fusion des weltweit größten Importeurs iranischen Kaviars, Caviar House, und der französischen Traditionsfirma Prunier. Es ist der einzige Kaviarhändler, der die Ware selbst produziert, abfüllt und verkauft. Dies geschieht im traditionellen Herstellungsverfahren, nach strengen EU-Richtlinien und unter verschiedenen Geschmacksstufen auf artgerechten Aquafarmen in

der Aquitaine. Wer als Freund von gehobenem Geschmack Wert auf Stil, Nachhaltigkeit und Authentizität legt und Kaviar weiterhin ohne Reue genießen will, ist bei Caviar House & Prunier genau richtig. Denn hier gehören erstklassige Qualität und eine gesundheitsbewusste, naturnahe Lebensführung zusammen, noch gestärkt durch fachliches Know-how und eine sorgfältige Arbeitsweise.



„Bollicine“ werden sie genannt, die hochwertigsten Schaumweine Italiens, die in der kleinen, aber sehr feinen Weinbauregion Franciacorta erzeugt werden. Die prickelnden Perlen der jungen, dynamischen DOCG-Region im Norden Italiens profitieren vom günstigen Klima der Alpenausläufer. Nach Methode der klassischen Flaschengärung wird Franciacorta nur aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco gewonnen.

Als eines der ersten Weingüter überhaupt begann Bellavista – 1977 von Vittorio Moretti gegründet – mit Trauben aus ausschließlich eigenem Anbau elegante Franciacorta-Cuvées herzustellen. Es war die Vision des Weinliebhabers Vittorio Moretti, den einzigartigen Charakter seiner Heimat im Wein einzufangen. Und gemeinsam mit seinem Team ist es ihm gelungen, dieses ehrgeizige Vorhaben unvergleichlich umzusetzen.

Inzwischen gilt das Weingut am Lago d’Iseo als Ikone des Franciacorta in der Welt. Die Erfolgsstory mit Morettis Handschrift schreibt sich dank konsequenter Arbeit in den Weinbergen, traditioneller Handlese und sanfter Pressung der Trauben stetig fort. Nicht zuletzt die eigene Philosophie im Keller ist Garant für die hohe Qualität der Bellavista-Erzeugnisse, die vor allem durch eine runde Frucht sowie Mineralität und Frische überzeugen.



[www.terramoretti.de](http://www.terramoretti.de)



# Caviar & Cuvées

## Eine Reise durch!deutsche Gourmetrestaurants

Ein Abend mit Prunier Manufacture Caviar aus der Aquitaine und den Bollicine von Bellavista aus der Franciacorta. Ein Abend mit einem unvergesslichen Genusserlebnis. Ein Abend mit Caviar & Cuvées.

Acht Mal wird dieser besondere Abend in Deutschland angeboten, acht Gourmetrestaurants zwischen Sylt und München bieten dieses hoch-

klassige Ereignis. Lernen Sie die hochwertigen, in Handarbeit geschaffenen Cuvées von Bellavista und artisanalen Farmkaviar von Caviar House & Prunier auf einzigartige Weise kennen.

Der Abend startet mit einem Aperitif und Balik Lachs. Im Anschluss werden fünf Gänge serviert. Zunächst probieren Sie eine von fünf Prunier-

Kaviarsorten mit einer Bellavista Cuvée, anschließend wird der Kaviar im Gang, begleitet von der Bellavista Cuvée, serviert und vom jeweiligen Chef de Cuisine individuell interpretiert. Abgerundet wird das besondere Menü je nach Haus mit Desserts und Gourmandisen.

Lassen Sie sich von den speziell zu diesem Anlass konzipierten

Caviar & Cuvée Kombinationen überraschen. Freuen Sie sich auf exquisite Kaviargerichte von Spitzenköchen aus ganz Deutschland und gehen Sie auf Entdeckungsreise: Welches sind die geschmacklichen Unterschiede zwischen den puren Produkten und den Kombinationen? Jede Veränderung, ob pur mit Bellavista oder eingebunden ins Menü, ergibt ganz neue

Geschmacksmomente. Wir versprechen einen wahrhaft spannenden Abend!

Der Preis des gesamten Caviar & Cuvées Degustationsmenüs inklusive aller Getränke beträgt einheitlich 230 Euro. Auf den kommenden Seiten stellen wir Ihnen die teilnehmenden Restaurants von Norden nach Süden vor. Zum ersten Mal tritt die überraschende

Kombination Caviar & Cuvées gemeinsam auf: eine geniale Paarung. Buchen Sie schon jetzt, um sich einen der begehrten Plätze zu sichern.

Sylt

29. & 30.09.2010

Dorint

Söl'ring Hof

Traumhaft in die Sylter Dünen gebettet, lädt der Dorint Söl'ring Hof zum Entspannen ein. Im reetgedeckten Luxusfriesenhaus kocht Gastgeber **Johannes King** in der offenen Landhausküche mit marktfrischen Zutaten und aromatischen Gewürzen. Der sympathische Zwei-Sterne-Koch verwöhnt seine Gäste mit einer leichten, kräuterreichen Küche, regional orientiert und – natürlich – bereichert durch Fisch- und Seafood-Gerichte: Haute Cuisine mit einer frischen Prise Meer.



Blankenese. Seit über 150 Jahren feiern die Hamburger hier auf dem Süllberg Familienfeiern und rauschende Feste. Im Gourmetrestaurant Seven Seas, dem Herzstück des Süllberg-Ensembles, setzt sich diese Tradition fort. Hier wird den Gästen im eleganten Ambiente mit Elb-Blick klassisch-französisch geprägte Küche serviert. Sternekoch **Karlheinz Hauser** lässt sich dabei von den sieben Weltmeeren inspirieren und legt Wert darauf, dass für jeden etwas dabei ist.

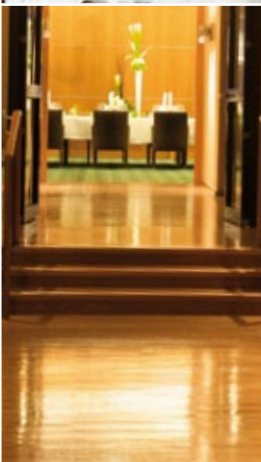
Hamburg

11.11.2010

Gourmetrestaurant

Seven Seas





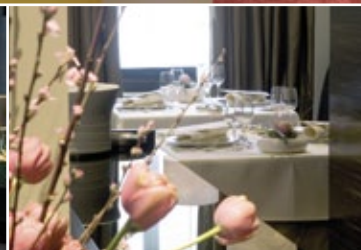
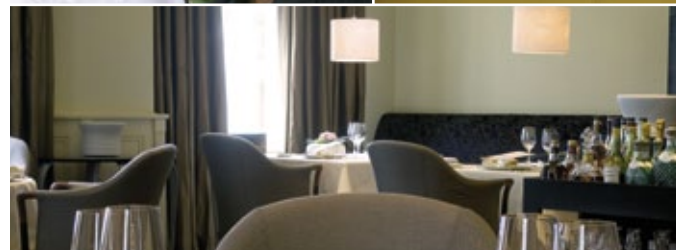
Berlin

28.10.2010

Restaurant

Hugos

Hoch über der deutschen Hauptstadt. Im 14. Stock des Inter-Continental Berlin serviert **Thomas Kammeier** im Hugos internationale Spitzenküche. Der imposante Panoramablick macht Appetit auf die aufregende Küche und ungewöhnlichen Ideen des Sternekochs. Passend dazu kreiert das Team überraschende Sinneseindrücke, ohne dabei die Natürlichkeit der Produkte aus den Augen zu verlieren.



Osnabrück

22.09.2010

Restaurant

La Vie

Passionierte Aromenküche im historischen Rahmen: So lässt sich das mit zwei Michelin-Sternen geschmückte La Vie beschreiben. Untergebracht ist es in einer Kombination aus historischem Steinwerk und klassizistischer Villa in der Altstadt von Osnabrück. Ruhe strahlt das Restaurant aus, so wie seine Gastgeber **Thomas Bühner** und **Thayarini Kanagaratnam** Herzlichkeit. Küchenchef Thomas Bühner kombiniert in seinen raffinierten Kreationen und ausgereiften Menüs gern die verschiedensten Düfte, Aromen und Texturen.



Leipzig

02.09.2010

Restaurant

Falco

Über den Dächern von Leipzig, im 27. Stock des Hotel Westin, schafft **Peter Maria Schnurr** seine unprätentiös souveräne und modern inspirierte Zwei-Sterne-Küche, die **Oliver Kraft** und sein Team perfekt in Szene setzen. Seine Kreativität verlässt nie das Terrain der traditionellen Haute Cuisine, sondern erweitert sie um verblüffende Geschmackskompositionen, die eigentlich undenkbar sind – bis Schnurr kommt und beweist, dass es funktioniert.



Bergisch Gladbach

23.09.2010

Gourmetrestaurant

Lerbach

Im neu eröffneten Gourmetrestaurant Lerbach lebt Chef de Cuisine **Nils Henkel** sein Faible für Fisch und Meerestiere und bringt ein breites Spektrum von Kräutern und Aromen in seine Kreationen ein. Der Drei-Sterne-Koch ist ein Gourmet-Architekt mit einem feinen Gespür für Trends, die er dezent in sein „Pure Nature“-Konzept einfließen lässt. In entspannter Atmosphäre können Sie als Gast schnell die Welt um sich herum vergessen.





Königsstein/Taunus

29.10.2010

Villa Rothschild

Kempinski

Ende des 19. Jahrhunderts für den Bankier Wilhelm Carl von Rothschild erbaut und als „Wiege des deutschen Grundgesetzes“ bekannt geworden, beherbergt die Villa Rothschild im Taunus heute ein Gourmetrestaurant der besonderen Art. Sterne-Koch **Christoph Rainer** komponiert hier originelle französisch-mediterrane Gerichte, die Sie im lichtdurchfluteten Pavillon der Villa genießen können – mit Aussicht auf Frankfurt und die Mainebene. An diesem besonderen Abend wird er von seinem Kollegen **Oliver Heberlein** vom Falkenstein Grand Kempinski unterstützt.

München

02.11.2010

Gourmetrestaurant

Königshof

Unaufdringliches Äußeres, grandioses Innenleben: Der barocke Königshof im Herzen Münchens ist eine der ersten Adressen der Stadt. Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant bietet hochklassige, neue internationale Küche in stilvollem, freundlich-elegantem Ambiente. Küchenchef **Martin Fauster** entwirft mit viel Kreativität und Engagement aus frischen, hochwertigen Produkten der Region ein Menü, das den besonderen Charakter jeder Saison einfängt.



- In jedem der teilnehmenden Gourmetrestaurants haben wir ca. 50 Plätze für Sie und Ihre Freunde reserviert.
- Beginn: 19.00 Uhr
- Es erwartet Sie ein 5-Gang Kaviar-Menü mit Aperitif, begleitenden Cuvées von Bellavista und einem Dessert- oder Käsegang.
- Alle Getränke, Kaffee und ein Digestif sind im Preis inbegriffen.
- Ihnen werden insgesamt fünf Kaviarsorten von Caviar House & Prunier mit fünf korrespondierenden Franciacortas von Bellavista präsentiert, je einmal pur und einmal im Gang. Fachlich und unterhaltsam kommentiert von Caviar House & Prunier sowie dem Weingut Bellavista.
- Pro Person und Abend bezahlen Sie 230 Euro.

1. Teilen Sie uns bitte auf beiliegender Faxantwort mit, bei welchem Event Sie mit wie vielen Personen teilnehmen möchten.
2. Ihre Anmeldung wird erst verbindlich, wenn der Betrag von 230 Euro pro Person auf folgendem Konto eingegangen ist: Konto-Nr. **10129885**, BLZ **661 900 00**, Volksbank Karlsruhe.
3. Nach Zahlungseingang erhalten Sie ein Bestätigungsschreiben mit allen wichtigen Informationen zu Datum, Zeit und Ort.

Wir freuen uns schon darauf, Sie an einem der Abende begrüßen zu können. Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

### Organisationsbüro:

Organize Communications GmbH  
Riefstahlstraße 6 · 76133 Karlsruhe · Deutschland  
Ansprechpartner: Frau Anika Schweizer  
Tel. +49 721 91245-150 · Fax +49 721 91245-151  
a.schweizer@organize.de

# Anmeldung für Caviar & Cuvées

<input type="checkbox"/>	Sylt	<input type="checkbox"/>	Berlin	<input type="checkbox"/>	Leipzig	<input type="checkbox"/>	Königstein/Taunus
<input type="checkbox"/>	29.09.2010	<input type="checkbox"/>	28.10.2010	<input type="checkbox"/>	02.09.2010	<input type="checkbox"/>	29.10.2010
	Dorint		Restaurant		Restaurant		Villa Rothschild
	Söl'ring Hof		Hugos		Falco		Kempinski
<input type="checkbox"/>	Hamburg	<input type="checkbox"/>	Osnabrück	<input type="checkbox"/>	Bergisch Gladbach	<input type="checkbox"/>	München
<input type="checkbox"/>	11.11.2010	<input type="checkbox"/>	22.09.2010	<input type="checkbox"/>	23.09.2010	<input type="checkbox"/>	02.11.2010
	Gourmetrestaurant		Restaurant		Gourmetrestaurant		Gourmetrestaurant
	Seven Seas		La Vie		Lerbach		Königshof

Ich nehme mit ..... Personen an der Veranstaltung teil.

Vorname, Name 1

Vorname, Name 3

Vorname, Name 2

Vorname, Name 4

Straße, Hausnr.

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Unterschrift

Bitte per Fax an:

+49 721 91245-151

1. Teilen Sie uns bitte auf beiliegender Faxantwort mit, bei welchem Event Sie mit wie vielen Personen teilnehmen möchten.
2. Ihre Anmeldung wird erst verbindlich, wenn der Betrag von 230 Euro pro Person auf folgendem Konto eingegangen ist:  
**Konto-Nr. 10129885,**  
**BLZ 661 900 00,**  
**Volksbank Karlsruhe**
3. Nach Zahlungseingang erhalten Sie ein Bestätigungsschreiben mit allen wichtigen Informationen zu Datum, Zeit und Ort.

Wir freuen uns schon darauf, Sie an einem der Abende begrüßen zu können. Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

## Anmeldung

CAVIAR  
HOUSE  
& PRUNIER



**Organisationsbüro:**

Organize Communications GmbH  
Riefstahlstraße 6  
76133 Karlsruhe · Deutschland  
Ansprechpartner:  
Frau Anika Schweizer  
Tel. +49 721 91245-150  
Fax +49 721 91245-151  
[a.schweizer@organize.de](mailto:a.schweizer@organize.de)